

《小岛老师的蛋糕教室》

图书基本信息

书名：《小岛老师的蛋糕教室》

13位ISBN编号：9787538178395

10位ISBN编号：7538178392

出版时间：2013-2

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：小岛留美

页数：127

译者：李瀛,张倩

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《小岛老师的蛋糕教室》

内容概要

《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》将从制作点心的基本动作搅拌、打发、刮盆开始讲解。橡皮刮刀的拿法、用法环节也会细致讲解，请您一定摒弃自己的那套方法，按照《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》中讲解的搅拌方法和制作流程来实践一下吧！而且不要忘记制作过程中要“仔细观察面团的状态”哟！相信您制作点心的水平一定会大大提高，也一定会做出与以往不同口感的蛋糕坯。同时，您也会切身体会到搅拌、刮盆这类既简单又老套的操作有多么的重要。

《小岛老师的蛋糕教室》

作者简介

作者：（日本）小岛留美 译者：李瀛 张倩

《小岛老师的蛋糕教室》

书籍目录

前言 欢迎来到小岛老师的蛋糕教室

授课之前

第一课 搅拌、打发、刮盆的基础

第二课 把面粉倒入打发好的材料中搅拌

布丁

昂糯蛋糕

费南雪蛋糕

玛芬蛋糕

经典玛芬蛋糕 杂莓巧克力玛芬蛋糕

玛芬蛋糕的新风味

苹果

豆类

香蕉+菠萝

草莓+白巧克力

磅蛋糕

经典磅蛋糕 香草磅蛋糕

磅蛋糕的新风味

香辛料磅蛋糕

甜橙磅蛋糕

抹茶磅蛋糕

戚风蛋糕

经典戚风蛋糕 香草戚风蛋糕

戚风蛋糕的新风味

香蕉

茼蒿+芝麻

姜粉+巧克力

水果蛋挞

经典蛋挞 美国车厘子蛋挞

水果蛋挞的新风味

芒果蛋挞

大黄蛋挞

蓝莓蛋挞

芝士蛋糕

烘烤型芝士蛋糕

蛋奶酥芝士蛋糕

巧克力蛋糕

全蛋打发食谱 翻糖黑加仑蛋糕

分蛋打发食谱 法式蒸烤巧克力蛋糕

只需搅拌的食谱 温水巧克力蛋糕

泡芙

泡芙

蒙布朗

草莓蛋糕

草莓蛋糕

蛋糕卷

经典蛋糕卷 香草蛋糕卷

蛋糕卷的新风味

《小岛老师的蛋糕教室》

水果蛋糕卷

巧克力蛋糕卷

法式咸蛋糕

芝士蛋糕坯 芦笋咸蛋糕

芝士蛋糕坯的新风味

三文鱼奶油奶酪

蘑菇细香葱

菠菜核桃

山药蛋糕坯 西兰花味咸蛋糕

蔬菜挞

洋葱挞

西红柿彩椒挞

制作配料

蛋糕用具和材料

《小岛老师的蛋糕教室》

章节摘录

版权页：插图：这款费南雪蛋糕集贵族气质的黄油香和凝练的烤制火候于一身。它带给人的是一扫黄油的油腻，自然轻松后意犹未尽的感觉。通过两种不同种类黄油的融合烤制，更提升其浓厚的味道。要点是制作面料时的“充分搅拌”。蛋清和面粉搅拌120次、加入焦化黄油后再搅拌100次以上。这样面粉和黄油充分融合在一起，且蕴涵了一定量的空气，口感更加轻盈。制作费南雪蛋糕需要略深的模具，在倒入面料前要仔细涂抹黄油。它在高温下短时间烤成，因此外边焦香、里边绵甜。材料（8厘米X5厘米费南雪蛋糕用方形深底模具15~16个）无盐黄油（发酵）65克 无盐黄油65克 蛋清138克 糖浆3克 低筋面粉57克 杏仁粉57克 细砂糖140克 最佳食用时间 烤好当天口感酥脆，隔天整体逐渐变得发潮。保存时要个别包装，密封保存。期限大约为室温下5天，冰箱可存放7~10天。食用时要等温度回升至室温。

《小岛老师的蛋糕教室》

编辑推荐

《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》由辽宁科学技术出版社出版。

《小岛老师的蛋糕教室》

精彩短评

- 1、挺不错的，教学方式，附图，容易上手
- 2、内容详细，教你怎么做好甜品。我是一起买了好几本做甜品的书，其实每本书都有一些小不足，有的书做法很简单，有的书里的做法很繁琐，建议大家多买几本甜品书，做的时候一起参考一下。
- 3、慢慢做吧~
- 4、照着书里做了一个麦芬，但是效果不好，还需要继续努力啊
- 5、很基础，也实用。但是引进版的图文质量真是.....
- 6、开始做烘焙后，从朋友那里听到“小岛老师”这个名字。我第一次做小岛老师的方子是芝麻STICK（饼干类）这次买了本关于蛋糕的书来看看（好像也是小岛老师目前唯一被翻译成中文的书？这个不是最清楚啊！希望以后有更多关于她的书吧！）排版，照片都很精美，步骤也很详细有些基本的步骤手法她书里也会再指出强调里面有几款咸蛋糕蛮特别的有机会可以尝试三文鱼奶油芝士啊，芦笋味的，蘑菇细香葱等等她方子里的糖量，我感觉有点多也许日本的糖不是很甜吧她书里130g的糖，我觉得以我个人口味似乎有点太甜了！
- 7、有点太仔细。。。不太适用新手
- 8、54页译文漏了发酵黄油105g 尽管这样 但还是很赞！
- 9、我的第二本烘焙书
- 10、和另一本小嶋老师的书有重复，但是还是忍不住收集全，小嶋老师的方子太赞了。
- 11、书的质量不错。感觉小岛老师的配方很好，其他方面比如搅拌什么的也讲得很好，但是跟另一本《跟着小岛做烘焙》有大部分都是一样的
- 12、看完之后好想去小岛老师的Oven·mitten蛋糕店吃一次。对于搅拌、刮盘方法好详细，不过估计自己还是会~图方便乱挂一通~哈哈。看完后好想试试老师泡芙、水果卷和水果挞的方子。
- 13、糖量超大的
- 14、这本没有其他小岛老师的书看的舒服，书比较小，略厚，纸张不太好。内容和其他几本有重叠，意料之内。
- 15、就跟书里说的，不是食谱，而是侧重让你掌握制作蛋糕的基本技巧，跟着她的方法打蛋白真是顺利~小岛老师很强调温度和手法，书很薄但是感觉技法相当实用，太适合初学者和半调子水平的人了~~多点她的书引进就好了。
- 16、唯一一本买的中文的小岛老师的书。很多人觉得小岛老师的步骤很多，要的很多，但是我偏偏就是喜欢这种难度的挑战，虽然现在技艺还不娴熟，但是我喜欢做蛋糕那种一丝不苟的方式以及热爱料理的热情，不是今天觉得好奇了，开心了就开始做，而是要坚持。
- 17、原书内容显然是不错的，但中文版校对有丧心病狂的错误，比如某个菜谱完全少掉一样关键材料
- 18、小岛老师是出了名的严谨认真：搅拌的手法、次数、温度等都有自己独特的要求。正是因为她的这些认真，造就了她每一个方子都有与众不同的高贵口感和成功率。她的海绵蛋糕（该书中被称为杰诺瓦士蛋糕胚）被众多焙友誉为经典中的经典（小嶋海绵），也是我迄今为止遇到的最好的、不需任何添加剂所能做出来的口感最好、成功率最高的蛋糕胚的方子。无论是给家人吃的生日蛋糕做底，还是用来烤杯子蛋糕，都非常非常棒：原料简单易得，操作也不复杂，颜色漂亮，口感更不用说。该书中的其它方子也都是不可多得的，并且操作流程详尽到让某些人会觉得啰嗦：她写了一大篇的东西，放在某些人博客里可能就是四个字：搅拌均匀。但是认真看了，就不会失败。很推荐这本书！！
- 19、很多细节的书，昨天认真的试做了戚风，还蛮细腻的，十分柔软，但是一直很困惑为什么不论什么食谱做出来的原味戚风蛋糕总是有股蛋腥气，海绵蛋糕就是蛋香，原料明明都差不多嘛！
- 20、小岛的方子真的很不错，一次就能成功，讲的很详细
- 21、超爱小岛老师的方子
- 22、挺好的。如果能说说怎么用电饭锅、电磁炉做蛋糕就更好了。
- 23、学习了
- 24、迫不及待想试试我的新烤箱了
- 25、卡哇伊
- 26、挞皮材料配方里没有黄油原版书里挞皮需要黄油105克，17页布丁是鲜奶油40克
- 27、按照小岛老师的方法，我做出了最完美的：入口即化，丰盈弹性的戚风蛋糕，无敌！！！！

《小岛老师的蛋糕教室》

- 28、三分钟热度的做蛋糕生涯过去了。
- 29、各种蛋糕的做法都描述得很详细，还有独家的各种蛋糕的搅拌方法。
- 30、就如大家所评，翻译错误太多，方子不能直接用，只能学习手法和理论了。
- 31、很好的一本书，很基础，对于新手来说是一本很好的书

《小岛老师的蛋糕教室》

精彩书评

1、我自己还没实践，只粗翻了下书，别的仔细阅读的同学们发现的也综合进来了P17 左上，材料中第二项“鲜牛奶 40克”应该是“鲜奶油”，因为材料第一项已经写了牛奶，而且后面做法中有出现鲜奶油 -- @ 乐在下厨P54左上，蛋挞皮材料中缺少黄油（做法中有），正确分量未知 -- @ 乐在下厨-----补充：与日文原版对照后，正确应为：无盐黄油（发酵）：105克P70 标题“翻糖黑加仑蛋糕”，看成分和做法肯定是没有翻糖的，不知道正确是什么P80 右中部要点最后一条，“盆油分离的失水状态”，对照后面做法中的描述，疑为“水油分离” P85 左上，材料中马卡龙部分最后一行，“玉米蛋清 25g”，对照后面做法描述，应为“玉米淀粉”有些明显看得出的打字错误就不说了，比如多次出现“搅拌发放”应为“搅拌方法”之类。-----欢迎各种补充。我觉得这是很好的一本书，很好的方子，如果被翻译质量影响了蛮可惜的，如果因为翻译的问题让同学们浪费了材料就更可惜啦。

《小岛老师的蛋糕教室》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com